



Nidos de patata con huevo mollet

- Si quieres un huevo en su punto, pon agua a hervir con sal. Cuando rompa el hervor mete con una cuchara los huevos a temperatura ambiente. Cuece 7 minutos y retira a un bol con agua con hielo. Clara cocida y yema blanda.
- Para hacer el crujiente de jamón pon en el microondas unos minutos entre dos papeles de cocina. Empieza por un minuto y vas poniendo más a medida que lo necesite.
- Puedes aromatizar el puré de patata con alguna hierba, ajo, nuez moscada...o lo que te guste.

Ingredientes para 4 personas:

4 huevos

400 gr. de patata pelada

4 cucharadas de aceite de oliva

4 lonchas de jamón serrano

sal y pimienta

Pela las patatas, corta en cuadros regulares y cuece en agua hirviendo con sal hasta que estén blandas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

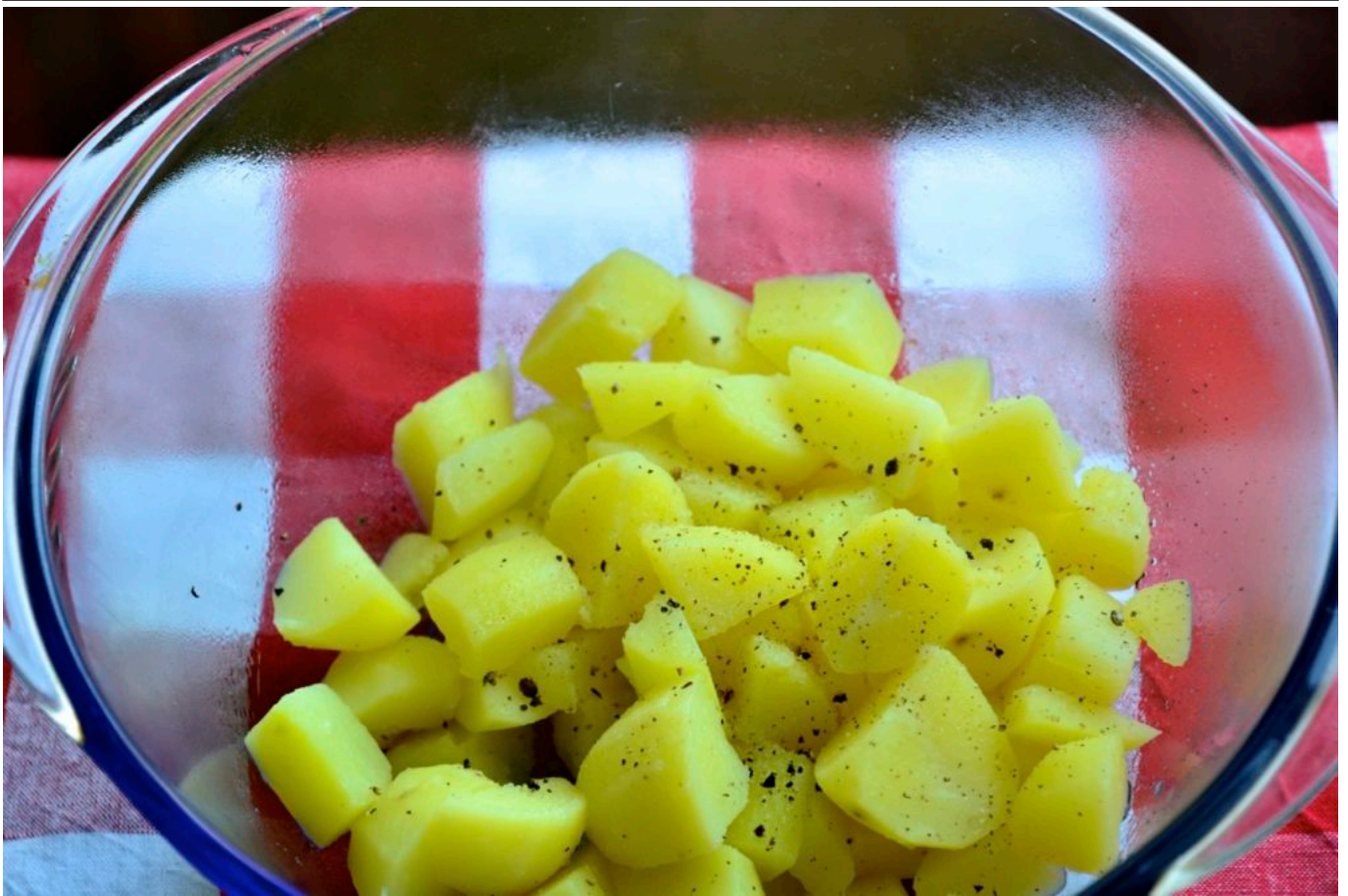


Escurre bien y coloca en un bol con un poco de sal y pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Machaca con lo que tengas, te vale un tenedor.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora el aceite de oliva y mezcla bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Forma unas bolas y aplasta la parte superior para darles forma de nido. Coloca en fuente de horno.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Hornea a 180° hasta que tengan bonito color.
Coloca encima el huevo cocido 7 minutos y adorna con una lámina de jamón crujiente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Nidos de patata con huevo mollet